Tomasi®

Equipamentos Para Alimentação e Refrigeração

FORNOS TURBO

FT-05G/FT-10G
FT-05G ACX

Manual de Instruções

Edição – Outubro / 2013

ÍNDICE

1.	A Você Cliente	04
2.	Apresentação	05
3.	Modelos	06
4.	Características Técnicas	07
5.	Equipamentos de Proteção - EPI	08
6.	Medidas Importantes de Segurança	09
7.	Identificação Forno FT-05 ACX	12
8.	Identificação Fornos FT-05G / FT-10G	13
9.	Inspeção de Recebimento	14
10.	Retirando a Embalagem	15
11.	Montagem - Modelo FT-05-ACX	17
12.	Instalação	18
13.	Ligação Elétrica	19
14.	Instalação de Gás - com Botijão P-13	20
15.	Instalação de Gás - com rede de Alimentação	22
16.	Instalação de Gás - com Botijão P-45	24
17.	Recomendações para alimentação de Gás	25
18.	Reservatório de água - FT-05ACX (opcional)	27
19.	Alimentação de água - Rede hidráulica	28
20.	Preparação para a Utilização	29
21.	Limpeza Inicial	30
22.	Comandos de funcionamento	31
23.	Controlador Programável	32
24.	Sequência de funcionamento	34
25.	Falhas indicadas no Controlador eletrônico	37
26.	Cozimento	37
27.	Temperaturas	38
28.	Cuidados na Operação	39
29.	Manutenção	41
30.	Limpeza	42
31.	Possíveis Avarias e Soluções	44
32.	Garantia	45

Este Manual contém instruções importantes de uso.
Reter para futuras consultas.

Como estamos em constante aperfeiçoamento de nossos produtos sempre buscando a melhor qualidade, nos reservamos o direito de modificar este equipamento sem prévio aviso.

Edição – Outubro / 2013

1. A você Cliente

Agradecemos por ter escolhido um produto **TOMASI**.

Você está recebendo um equipamento de alta qualidade.

Este Produto foi desenvolvido para lhe fornecer condições de aperfeiçoar cada vez mais o preparo de alimentos, Para isto buscamos sempre o desenvolvimento de tecnologias que, aplicadas em nossos equipamentos ofereçam alimentação com a melhor qualidade, sabor e grande produtividade.

Neste Guia do Usuário você encontrará todas as informações necessárias à utilização e cuidados com este equipamento.

Antes de qualquer procedimento leia com atenção este manual. Mantenha-o em local acessível para consulta a qualquer momento que houver necessidade nas rotinas de operação, e manutenção deste equipamento.

Isto facilitará todos os passos para o correto manuseio e o melhor aproveitamento do seu Forno Turbo.

Havendo qualquer necessidade de informação adicional com respeito à utilização deste Forno, estamos à disposição.

Entre em contato com o nosso ***SAC*** pelo telefone: (**+54) 3213-8007** para esclarecimentos sobre Operação, Manutenção e para Solicitar Peças de Reposição.

É importante no ato da compra do seu Equipamento informar o tipo de uso a que se destina.

Estas informações irão facilitar para que possamos lhe fornecer o produto que lhe ofereça o melhor desempenho.

Serviço de Atendimento ao Cliente
SAC (+54) 3213-8007

Fone: (+54) 3213-8000/3213-3122
Fax: (54) 3213-8021
http://www.tomasi.com.br
max@tomasiequipamentos.com.br

2. Apresentação

Os Fornos Turbo TOMASI foram projetados para facilitar o trabalho nas padarias, supermercados, lojas de conveniência, restaurantes, hotéis, etc. Devido a perfeita distribuição de calor e excelente isolamento térmico, proporcionam um assado rápido e uniforme de pães, bolos, cucas, biscoitos, pizzas e assados em geral.

Equipados com um painel de comando eletrônico, estes Fornos Turbo são de fácil programação e manuseio.

É possível controlar através deste painel: A temperatura, e o tempo de cozimento.

A turbina e as lâmpadas são acionadas por chaves interruptoras, o que proporciona maior durabilidade e menores custos com manutenção.

Características de Construção

- Porta com visor em vidro temperado, revestimento duplo em aço inox, isolamento térmico, dispositivo de segurança (ao abrir a porta, a turbina é desligada automaticamente, sendo acionada novamente quando a porta é fechada);
- Sistema de iluminação com lâmpadas halógenas;
- Sono-alarme: Avisa através de sinal sonoro quando o tempo programado for alcançado;
- Sensor de chama: Em caso de problema no sistema de gás, o sensor bloqueia a entrada do gás e o problema é informado no painel inteligente através de código;
- Possui 4 rodízios giratórios para facilitar o deslocamento;
- Modelo FT-05-ACX em aço INOX.Modelos:FT-05G e FT-10G com revestimento frontal em aço inox, e lateral em chapas de aço carbono com pintura epóxi;
- Possui sistema de abertura mecânica para escape de gases residuais oriundos do processo de assar os alimentos;
- Tempo de aquecimento (200ºC) a partir do forno frio: 20 a 28 minutos;
- Motor de 1/4 CV (FT-05G), e 3/4 CV (FT-10G) 127/220 V, 60 Hz, monofásico.

IMPORTANTE:
Ao receber o seu FORNO observe as características indicadas na placa de identificação para proceder à instalação adequada.

3. Modelos

FT-05G ACX

PARA 05 ESTEIRAS

FT-05G

PARA 05 ESTEIRAS

FT-10G

PARA 10 ESTEIRAS

4. Características Técnicas

Tabela Dimensional (metros)			
Modelo	**FT-05G ACX**	**FT-05G**	**FT-10G**
Comprimento	1.050mm	1.050mm	1.050mm
Profundidade	1.200mm	1.400mm	1.400mm
Altura	1.650mm	1.800mm	2.050mm
Peso Líquido	155 kg	200kg	265 kg
Peso bruto	207 kg	260 kg	342 kg
Dimensões Embalagem	A=1150xC=1160xP=1340	A=1870xC=1180xP=1480	A=2115xC=1140xP=1560
Cubagem	1,78 m3	3,26 m3	3,76 m3
Dim. Assadeiras	580X700mm	580X700mm	580X700mm
Quantidade Pães (50g) por fornada	150	150	300
Produção por hora de trabalho	450	450	900
Tempo de cozimento	15 a 18min.	15 a 18min.	15 a 18min
Consumo GLP	1.800g/hora	1.800g/hora	1.800g/hora
Pressão de Trabalho	2,8 KPa	2,8 KPa	2,8 KPa

MODELO	TENSÃO	CORRENTE	POTENCIA	GRAU PROTEÇÃO	CLASSE CONSTRUÇÃO
FT-05 ACX	**127V**	**5,8 A**	**0,37 kW**	**IPX0**	**Classe I**
FT-05 ACX	**220V**	**2,9 A**	**0,55 kW**	**IPX0**	**Classe I**
FT-05 G	**127V**	**5,8 A**	**0,37 kW**	**IPX0**	**Classe I**
FT-05 G	**220V**	**2,9 A**	**0,55 kW**	**IPX0**	**Classe I**
FT-10 G	**127V**	**13,8 A**	**0,37 kW**	**IPX0**	**Classe I**
FT-10 G	**220V**	**6,9 A**	**0,55 kW**	**IPX0**	**Classe I**

5. Equipamentos de Proteção - EPI

Alguns cuidados são necessários para o manuseio e operação do seu Forno para a sua segurança.

❒ **Luvas de Proteção Térmica**

Utilize ao operar o Forno, pois as superfícies estarão aquecidas, assim como o ar no interior do gabinete, e suas mãos deverão estar protegidas pare evitar queimaduras.

❒ **Avental**

Utilize ao operar o Forno. O avental também protege o corpo do operador e suas roupas. Deve ser de material que ajude a isolar do calor liberado na direção do operador durante a operação.

❒ **Óculos de Proteção**

Utilize ao higienizar o Forno, para proteger seus olhos de possíveis respingos de material de limpeza.

❒ **Máscara de Proteção**

Utilize ao higienizar o Forno.

❒ **Luvas de Látex**

Utilize ao higienizar o Forno, para proteger suas mãos de produtos de limpeza.

6. Medidas importantes de Segurança

- Este equipamento utiliza para o seu aquecimento Gás GLP, e NÃO PODE ser instalado em ambientes fechados onde não há renovação de ar, pois a queima do oxigênio em ambiente fechado pode provocar mal estar, e a inalação deste gás que é altamente tóxico provoca intoxicação podendo levar à morte.

- A instalação elétrica no ambiente onde este equipamento irá operar deve estar em perfeitas condições, pois situações de fios elétricos ou outros que, quando em contato com o calor possam se tornar perigosos, ou romper-se oferecem risco de acidentes com perigo de morte ao operador e usuário.

- Os componentes do aquecimento e queima de gás, são montados e pré-testados em nossa fábrica. Assim qualquer intervenção nestes componentes somente pode ser feita por um Técnico qualificado para este procedimento.

- Avarias resultantes de procedimentos feitos por pessoas não qualificadas para isto, colocam em risco a sua segurança e invalidam a garantia.

- Não faça adaptações e Improvisos. Não utilize materiais fora das especificações técnicas. Isto é para sua segurança.

- Se o cordão de alimentação está danificado, ele deve ser substituído. Tal substituição deve ser feita pelo fabricante, pelo agente autorizado ou por um técnico qualificado.

- A não observância destes cuidados e precauções poderá causar danos ao equipamento além de acidentes fatais ao operador e invalidará a Garantia.

- Não utilizar o Forno quando apresentar algum dano no cabo de alimentação elétrica, no plugue ou em outros componentes. Para substituir qualquer peça procurar a assistência técnica TOMASI.

- Para evitar o perigo de choque elétrico, não colocar o Forno ou seu cabo de alimentação elétrica em contato com água ou outros líquidos.

- Este equipamento foi projetado para ser usado exclusivamente para assar alimentos, devendo-se considerar a carga máxima indicada para cada modelo na tabela da pág. 07.

- Este equipamento não se destina a utilização externa, tais como jardins, rua, etc.

- Tome precauções para não tocar nas superfícies quentes. Usar luvas especiais, que protegem contra o calor, para remover ou tocar em qualquer superfície quente. Instalar o Forno sobre superfície resistente ao calor.

- Sempre supervisionar a operação do Forno e prestar atenção especial quando crianças estiverem por perto.

- Instalar o Forno sobre a superfície seca e horizontal.

- Desconectar a plugue da tomada elétrica quando não estiver em uso e antes de sua limpeza. Deixar sempre o Forno esfriar antes de colocar ou retirar qualquer peça removível.

- Este equipamento não se destina à utilização por pessoas (inclusive crianças) com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas, ou por pessoas com falta de experiência e conhecimento, a menos que tenham recebido instruções referentes à utilização do aparelho ou estejam sob a supervisão de uma pessoa responsável pela sua segurança.

- Recomenda-se que as crianças sejam vigiadas para assegurar que elas não estejam brincando com este equipamento.

- O uso de acessórios não recomendados pelo fabricante podem causar ferimentos.

- Não usar qualquer acessório além dos que são fornecidos com o produto.

- Não deixar o cabo de alimentação elétrica pendurado sobre a beirada de uma mesa ou balcão e nunca tocar nas superfícies ainda quentes.

- Não usar em locais descobertos.

- Se o circuito elétrico estiver sobrecarregado com outros aparelhos, o Forno pode não funcionar apropriadamente. O Forno deve ser conectado a um circuito elétrico separado, longe de outros aparelhos.

- Nunca deixe os cabos de ligação de outros aparelhos elétricos ficarem em contato com as superfícies aquecidas deste equipamento, pois o isolamento dos cabos poderá derreter provocando curto-circuito.

- A temperatura das superfícies acessíveis pode ser alta quando o Forno estiver ligado.

- Armazenar apenas os acessórios que são fornecidos com o produto, dentro do mesmo, quando ele não estiver em uso. Não armazenar outros materiais no seu interior.

- Pode ocorrer um incêndio se o Forno for coberto ou estiver em contato com material inflamável, incluindo cortinas, tapeçarias, paredes e materiais semelhantes, durante sua operação. Não colocar nada sobre o Forno durante sua operação.

- Para desligar o Forno, desligue o interruptor de comando, e então, desconecte o cabo de alimentação elétrica da tomada.

- Limpar o Forno regularmente já que os resíduos de alimentos podem se acumular e causar a propagação de bactérias.

- Certificar-se de que o Forno não está perto de cortinas, tapeçarias ou outros materiais inflamáveis.

- Não limpar com esponjas de metal. Ao fazer isso, pequenos pedaços de metal podem se soltar e entrar em contato com peças elétricas, oferecendo o risco de choque elétrico.

- Para evitar queimaduras, utilize sempre luvas para alta temperatura para a manipulação dos alimentos.

- Sempre usar os botões de comando para operar o Forno.

- Usar apenas um pano úmido, com um pouco de detergente neutro para limpar as superfícies. Não usar utensílios afiados já que podem danificar as superfícies. Sempre deixar o Forno esfriar antes de limpa-lo.

- Nunca utilize jatos d'água diretamente sobre o equipamento.

- Para não perder a garantia e para evitar problemas técnicos, este equipamento não deve ser consertado por pessoas não capacitadas para esta função. Quando precisar o usuário deverá levá-lo à assistência Técnica TOMASI.

- A nota fiscal e o certificado de garantia são documentos importantes e devem ser mantidos para efeito de garantia.

7. Identificação - FORNO ACX

8. Identificação - FORNO FT-05G/FT-10G

9. Inspeção de Recebimento

Verifique as condições de seu equipamento no momento do recebimento.

Se houver indícios de pancadas, quedas ou avarias verifique com os responsáveis pelo transporte e entre em contato com o departamento de vendas da **TOMASI**.

Certifique-se que as embalagens estejam intactas, pois caso contrário algum componente poderá estar danificado.

ATENÇÃO!

Para transportar o seu Forno suspenda apoiando na parte inferior tomando o cuidado para não tombar. Utilize Empilhadeira.

Cuidado!
Não Tombar

Proteger de pancadas para evitar avarias. Observe na página 07, o peso do modelo de seu Forno para utilizar equipamento adequado ao transporte.

10. Retirando a Embalagem

Desmonte a embalagem cuidadosamente para não danificar as superfícies e a estrutura do Forno.

Certifique-se que não esteja faltando nenhum componente antes de iniciar a instalação.

Se isto ocorrer entre em contato com os responsáveis pelo transporte.

REMOVA A ARMAÇÃO DE MADEIRA E DESMONTE O ENGRADADO

Importante!

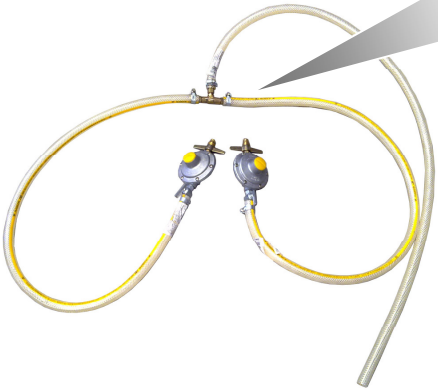
Providencie um destino seguro aos materiais da embalagem, e tome precauções para preservar o meio ambiente.

IMPORTANTE!

Antes de colocar em funcionamento e uso, retire de todas as superfícies de inox a película de proteção plástica.

* Acompanha o KIT de instalação de Gás:

- **MANGUEIRAS**
- **REGULADORES DE GÁS**
- **ABRAÇADEIRA**



Observe com atenção, os dados indicados na placa de identificação do seu Forno antes de iniciar a instalação.

FORNO TURBO

MODELO:

TENSÃO: 127V 220V POTÊNCIA:

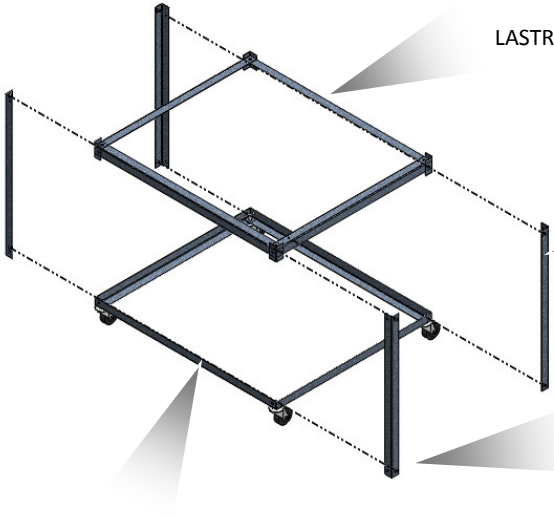
FREQUÊNCIA: 50-60Hz CLASSE: I GRAU DE PROTEÇÃO: IPX0

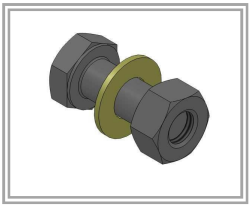
Nº. de Série: 02.000001

Produzido por: CNPJ 89.568.224/0001-08
Tomasi Equipamentos para Alimentação e Refrigeração
Indústria Brasileira

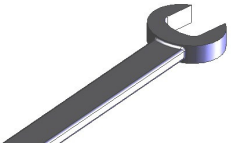
11. Montagem – Modelo FT-05-ACX

O Forno modelo ACX é transportado com o cavalete desmontado.
Identifique as peças e monte o cavalete.

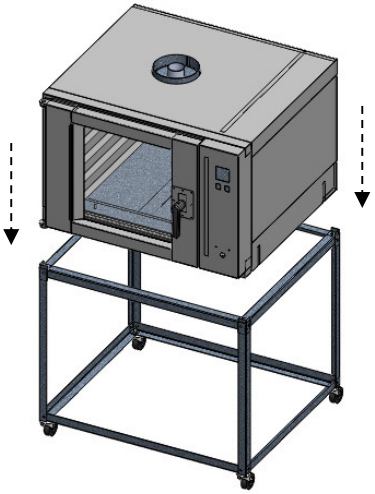




Faça as fixações utilizando o Kit de porcas e arruelas que acompanham o equipamento.



Utilize 02 chaves de boca: 1/2" ou 13mm para o aperto adequado.



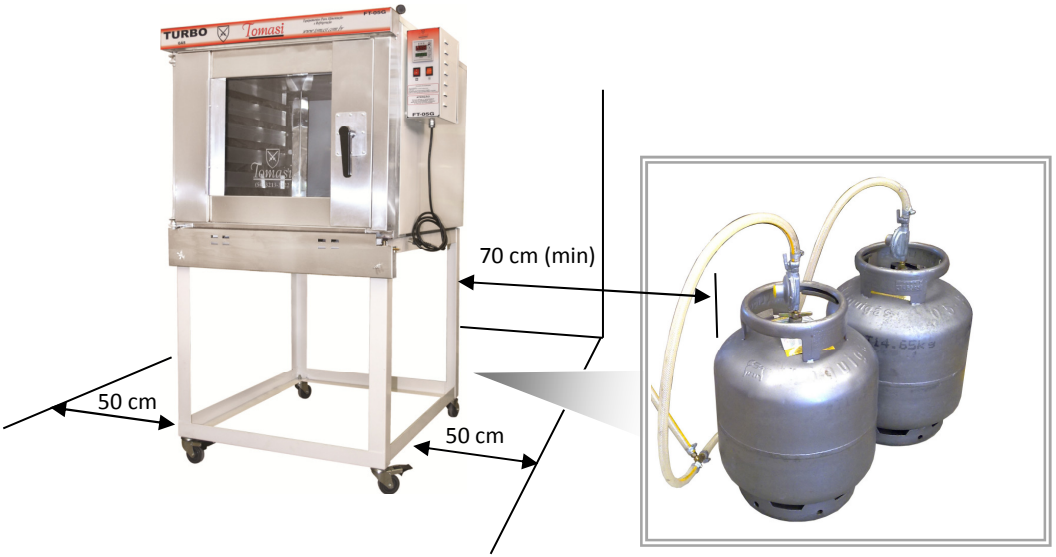
Certifique-se que o cavalete fique aprumado e nivelado.

O gabinete do Forno deve ficar encaixado no lastro superior.

12. Instalação

Instale o seu Forno em um piso ou superfície nivelada e livre de umidade.

Não instale próximo a produtos inflamáveis ou locais onde haja fontes de calor.



Para o melhor desempenho deste equipamento observe a distância mínima necessária das paredes.

Deve ser previsto, na parte traseira, o espaço mínimo necessário para acesso a limpeza, manutenção, e abastecimento de Gás.

Instale os Botijões de Gás à distância, máxima permitida pelo comprimento da mangueira (aprox. 70 cm), para evitar a proximidade com as partes que emitem calor.
Isto é para a Sua segurança.

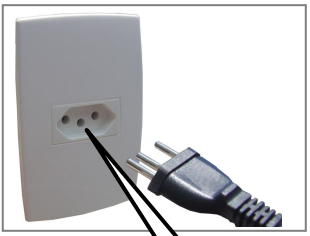
13. Ligação Elétrica

Antes de conectar na alimentação elétrica, verifique se a Tensão da sua rede elétrica é a mesma do Forno.

Para realizar a instalação elétrica, deve ser prevista uma tomada para ligação à rede de alimentação.

Para maior segurança recomendamos a utilização de um Disjuntor nesta linha de alimentação elétrica.

Estes componentes (Disjuntor e Tomada) não acompanham o Equipamento.



Disjuntor Bipolar (ver tabela na página 07)

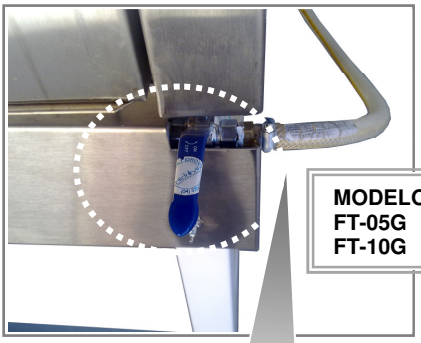
PINO CENTRAL

CUIDADO!
Para sua segurança, certifique-se que a rede elétrica tenha o aterramento adequado.
Use uma tomada específica para este Forno.
Conecte o cabo diretamente na tomada, sem o uso de adaptadores ou extensões.

14. Instalação de Gás – com Botijão P-13

A instalação de gás é feita utilizando-se o Kit que acompanha o Forno composto de:

- **Reguladores de Gás**
- **Mangueiras**
- **Abraçadeira**



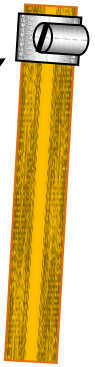
MODELOS:
FT-05G
FT-10G

> ***Se a alimentação de gás para o seu forno utiliza Botijões P-45 ou rede de alimentação, a instalação deve ser feita somente por um profissional capacitado para esta operação, verificando a tabela na página 07.***

Certifique-se que a mangueira de alimentação de gás fique protegida do calor e de agentes que possam danificá-la.

A mangueira deve ser fixada no conector da churrasqueira apertando corretamente a abraçadeira para garantir que não haja vazamento.

Utilize uma chave de fenda adequada para apertar corretamente a abraçadeira.



MODELO:
FT-05G ACX

No modelo FT-05G ACX a mangueira de alimentação de gás já está conectada no registro.

Verifique o local onde o seu forno será instalado. Certifique-se que o local seja corretamente arejado.

A instalação de gás deverá ser feita observando-se as normas de segurança.

Providencie 02 botijões de Gás GLP de 13 litros (mínimo)

Os botijões de gás devem ser posicionados de forma que não coloquem em risco a segurança do operador e a integridade do equipamento.

Conecte o regulador de Gás no botijão certificando-se que fique bem fixada e não haja vazamento.

Atenção!

Nunca utilize apenas 01 único Botijão de gás, pois neste caso irá congelar a válvula.

Cuidado!

O gás é altamente inflamável!
Jamais coloque os botijões próximos a superfícies aquecidas, e mantenha a mangueira condutora de gás protegida do calor para não derreter provocando incêndio.
Mantenha os Botijões o mais distante possível do Forno.

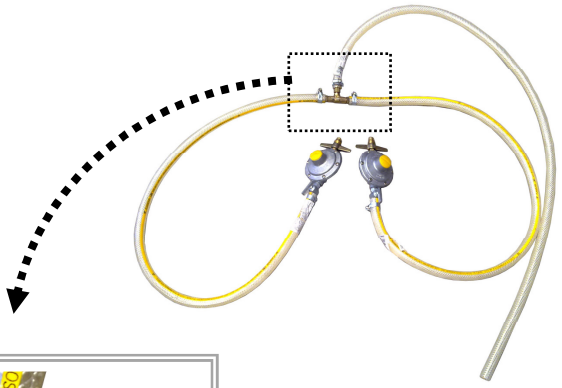
Importante!

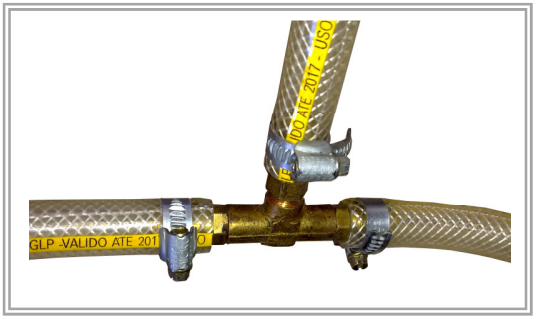
Este equipamento opera com gás a baixa pressão.
Se a rede de alimentação onde será instalado possui alta pressão, providencie com um Técnico, o regulador para a saída em baixa pressão.
Se o Forno for ligado em alta pressão de gás, não haverá mistura e queima correta e irá danificar os queimadores, podendo provocar também incêndio e explosão.

15. Instalação de Gás - com Rede de Alimentação

A instalação do seu Forno em rede de alimentação de gás, somente poderá ser feita por um técnico qualificado para esta função e observando-se as normas de segurança.

Se instalar o seu Forno em rede de alimentação, ou botijão P-45 não serão utilizados os reguladores de pressão que fazem parte do Kit de alimentação de gás.



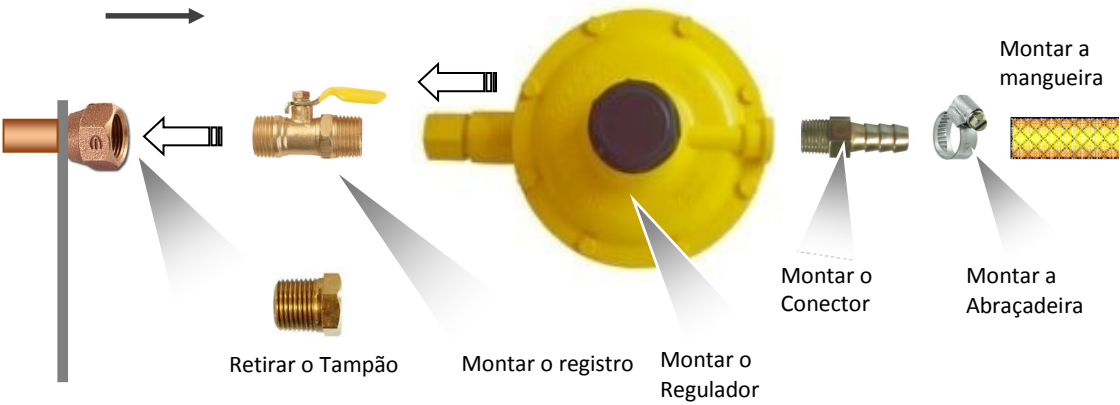


Para este procedimento desconecte o adaptador TEE e as mangueiras que conectam aos botijões.

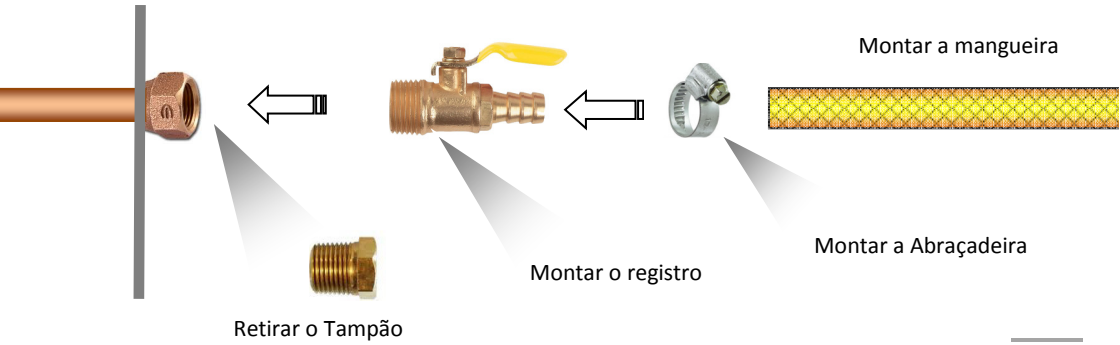
Se a instalação for em uma rede de alimentação de gás, verifique se esta rede é baixa ou alta pressão.

Rede de alimentação de gás em Alta Pressão

A instalação de gás deverá ser feita por um técnico qualificado para esta função e observando-se as normas de segurança.



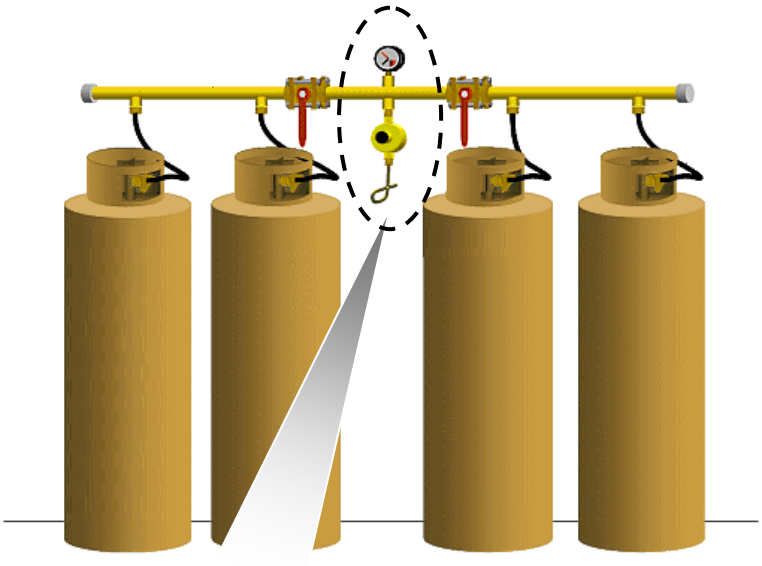
Rede de alimentação de gás em Baixa Pressão



16. Instalação de Gás – com Botijão P-45

Se a rede onde seu Forno será instalado utiliza a alimentação de gás com botijões do tipo P-45, esta instalação também deve ser feita por um técnico qualificado para esta função.

*Botijões, Reguladores e acessórios não acompanham o Forno.



REGULADOR DE GÁS

Utilize o regulador de gás 76506/01BT (cor amarela) próximo ao Forno.

17. Recomendações para a alimentação de Gás

A mangueira deverá ser fixada sempre com abraçadeiras para segurança.

Utilize mangueira certificada pelo Inmetro com a gravação **NBR 8613**, em PVC transparente com tarja amarela e prazo de validade vigente;

Nos modelos que utilizam botijão P-13 o regulador de pressão também deve respeitar a norma **NBR 8473** e possuir certificado do Inmetro;

O botijão P-13 também é construído conforme a norma da **ABNT 8460**, e para estes Fornos, sempre que forem utilizados estes botijões de 13 Kg deverão ser conectadas 02 unidades ao kit de alimentação de gás.
Para utilizar o botijão P-45 a norma é: **NBR-13794.**

Ao adquirir o botijão verifique visualmente suas condições de conservação, se possui alguma área enferrujada ou amassada.
Confira também o lacre de garantia do produto. Se estiver violado não instale.

Não instale os botijões de gás em locais fechados com pouca circulação de ar, ou próximo a ralos, pois o gás é mais pesado que o ar e poderá se concentrar ou entrar por esses locais, aumentando o risco de explosão por queima acelerada do gás;

Mantenha os botijões afastados, no mínimo a 1,5 m de tomadas, interruptores elétricos, ou qualquer aparelho que possa emitir centelha ou chama.

Cuidado!
Tome todas as precauções para assegurar-se que a alimentação de gás esteja sem vazamentos, pois sendo o gás inflamável.
Situações de risco poderão provocar explosão.

Mantenha as mangueiras e os botijões longe das superfícies aquecidas.

Cuidado!
Não utilize Botijões de gás
em posição que não seja vertical.
Perigo de Incêndio.

Ao trocar os botijões observe os seguintes cuidados:

Feche o registro de entrada de gás para os Queimadores;

Feche o registro regulador de gás;

Não permita que acendam chama ou acionem qualquer fonte de calor durante a operação de troca;

Retire o lacre dos botijões e coloque os reguladores de gás ajustando-os sem o uso de ferramentas, para não danificar ou instalar inadequadamente;

Caso perceba qualquer indício de vazamento, confira com espuma de sabão. Não utilize fogo para essa atividade;

Abra portas e janelas e não ligue eletrodomésticos ou produza qualquer fonte de calor;

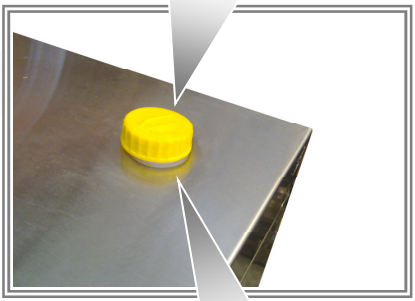
Se os botijões estiverem vazando e você não puder conter, leve-os para um local arejado para que o gás se disperse no ambiente;

O botijão foi projetado para evitar a explosão. Se todos os dispositivos de segurança estiverem funcionando, dificilmente isso acontecerá. Mas é preciso sempre ter o cuidado de não aquecer o botijão ou deixá-lo próximo a fontes de calor;

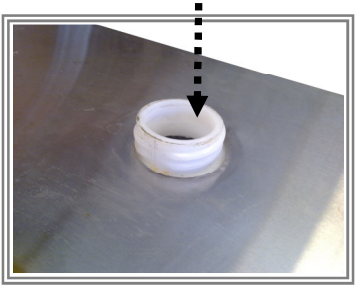
18. Reservatório de água – FT-05 ACX (opcional)

No modelo FT-05-ACX, é ***opcional*** um reservatório de água utilizada para a geração de vapor no processo de cozimento.

RESERVATÓRIO DE ÁGUA OPCIONAL



Neste caso, abra a tampa do reservatório e abasteça com água pura e livre de impurezas de água utilizada para a aplicação de vapor no processo de cozimento.



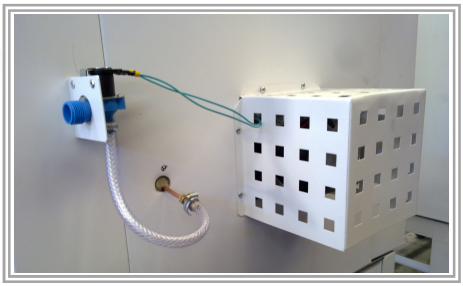
A capacidade deste reservatório é aproximadamente 1,25 litros.

Abastecer a cada 20 ciclos de cozimento.

IMPORTANTE!
Após o abastecimento mantenha corretamente fechado o reservatório.

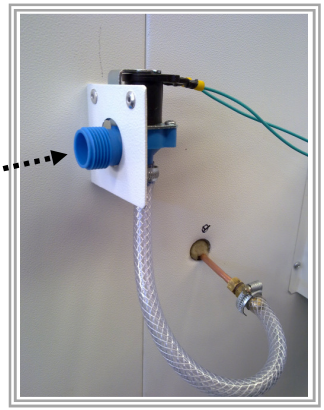
19. Alimentação de água – Rede hidráulica

Neste caso, a alimentação de água é conectada na rede hidráulica, pois o acionamento de aplicação do vapor é comandado pela válvula.



Providencie uma mangueira de alimentação, flexível e com rosca de 3/4

***A mangueira de alimentação de água não acompanha o Forno.**



Ao montar a mangueira de alimentação de água certifique-se que o anel de vedação seja assentado corretamente para que não ocorra vazamento.

Não utilize ferramentas. Aperte a conexão apenas manualmente.

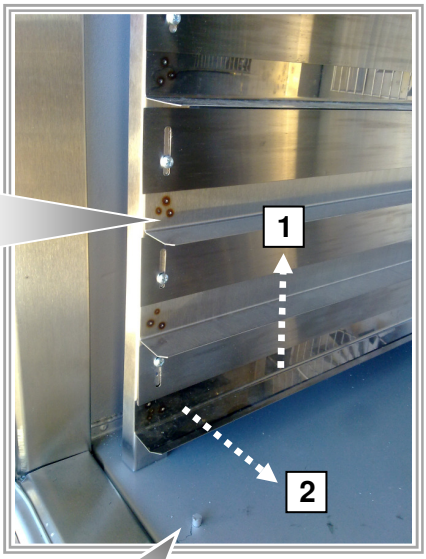
É necessário um ponto de água fixa, de preferência exclusivo, para o melhor funcionamento do sistema.

Recomendamos ligar a água diretamente da caixa-d´água para não gerar um pressão elevada (como quando a água é ligada diretamente da rede pública). Caixas muito elevadas também devem ser evitadas.

A pressão da alimentação de água deve estar entre 0,8 e 2,0 Kgf/cm2. Acima de 2,0 Kgf/cm2 prever válvula redutora de pressão.

20. Preparação para a Utilização

Guias



Assadeiras 580 x 700

Encaixe as assadeiras nos guias laterais.

***As Assadeiras não acompanham o Forno.**

Para utilizar as assadeiras de largura mais estreita será necessário mudar a posição das paredes laterais.

1. Para isto empurre para cima a parede lateral. Isto irá soltá-la dos pinos inferiores.
2. Em seguida mova a extremidade inferior da parede para o lado interno liberando também dos pinos superiores.
3. Para montar nos outros pinos siga a sequência ao contrário

21. Limpeza Inicial

Faça uma limpeza inicial em todas as superfícies do seu Forno e nos componentes internos para a retirada de resíduos e odores da fabricação.

Utilize água, esponja e sabão neutro.

Atenção!

Não utilize nenhum tipo de produto químico para limpar o seu Forno
Estes produtos poderão atacar as superfícies das chapas.

Não utilize jatos de água para lavar,
pois a água sob pressão se infiltrará na estrutura, e isto irá danificar seus componentes internos.

Da mesma forma os Queimadores, não devem ser submetidos a jatos de água pois a infiltração e retenção de umidade no seu interior irá danificá-los.

22. Comandos de funcionamento

FT-05G-ACX

Controlador Programável

Liga - Turbina

Liga - Geral

Liga – Alimentação de Gás

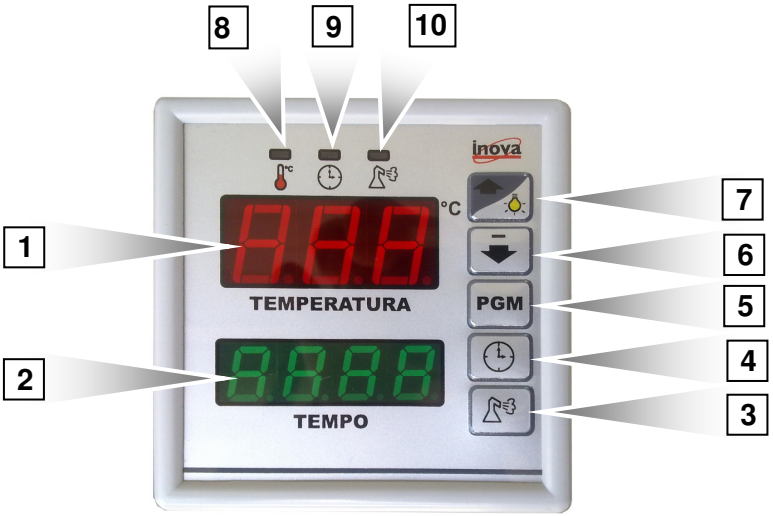
FT-05G
FT-10G

Controlador Programável

Liga - Geral

Liga – Alimentação de Gás

Liga - Turbina



1. Display que indica a temperatura presente no sensor de temperatura ou os parâmetros programáveis
2. Display que indica o tempo decorrido ou o valor dos parâmetros programáveis
3. Tecla de acionamento do tempo de vapor
4. Tecla de acionamento do temporizador
5. Tecla de acesso a programação
6. Tecla Down: diminui o valor programado
7. Tecla Up: aumenta o valor programado e aciona a lâmpada pelo tempo programado
8. Led indicador de saída de aquecimento acionado
9. Led indicador de temporizador acionado
10. Led indicador de saída de vapor acionada

DESCRITIVO DOS COMANDOS

Interruptor de ligação da lâmpada: Ao pressionar o botão **07** do controlador, acenderá uma luz interna de cor branca, sinalizando que as lâmpadas halógenas internas (20W-12V) estão acesas.

Pressionando novamente o botão, as lâmpadas se desligarão (caso a lâmpada não seja desligada, a mesma desliga automaticamente após um dado tempo).

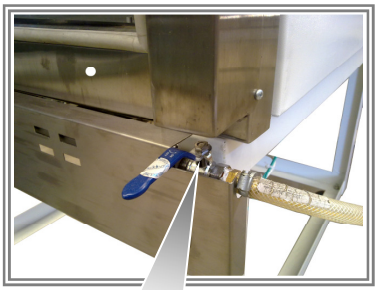
Liga - Geral

Liga - Turbina

Liga Turbina: Interruptor de ligação do motor/ventilador.
Ao pressionar o interruptor, acionará o motor da turbina. O sentido de rotação da turbina é HORÁRIO, quando olhado de frente.
Pressionado novamente o interruptor, o motor desligará.
O forno possui um sensor eletrônico de segurança que, ao abrir ou fechar a porta, desliga e liga automaticamente a turbina (quando está em funcionamento).

Liga Geral: Interruptor de ligação geral. Ao pressionar o interruptor, o circuito elétrico do forno está ligado. Pressionando novamente o interruptor, o circuito elétrico desligará (chave geral).

Liga alimentação do gás: Esta alavanca na posição paralela ao forno indica circuito de gás aberto, na posição perpendicular ao forno, fechada.
Para a sua segurança, é recomendável que se feche o registro quando o forno não estiver em operação.

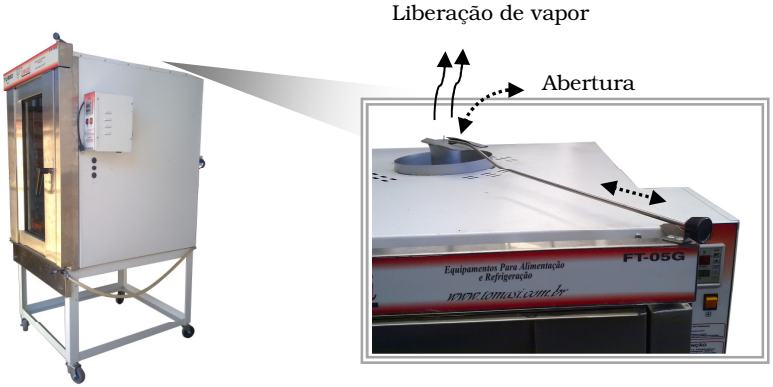


Liga – Alimentação de Gás
FT-05G
FT-10G

Liga – Alimentação de Gás
FT-05G-ACX

Dispositivo para alívio de pressão no interior da câmara

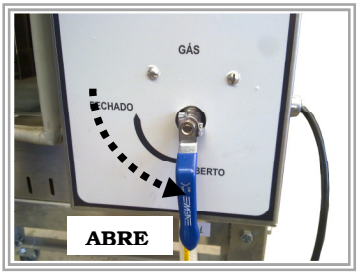
Este dispositivo permite através de uma alavanca, abrir e fechar o orifício interligado com a câmara interna.



Posição Aberta: assar pão francês
Posição fechada: assar outros tipos de pães

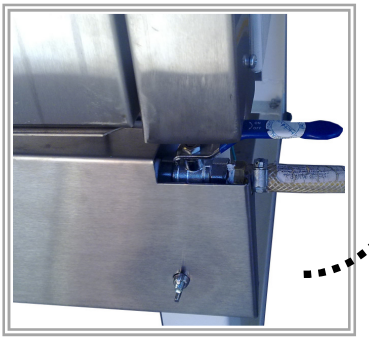
24. Sequência de Funcionamento

1. Abra os reguladores de pressão de alimentação de gás nos botijões.



2. Abra os reguladores de pressão de alimentação de gás nos botijões.

Modelo: FT05-ACX



Modelos: FT05-G/FT10-G

Liga - Geral

3. Pressione o interruptor de ligação geral, deixando-o na posição **"LIGA"**. Neste momento os LED's do controlador acenderão, e o comando acionará os faiscadores acendendo a chama nos queimadores.

Liga - Turbina

4. Pressione o interruptor de ligação do motor/ventilador, deixando-o na posição **"LIGA"**.

5. Programe a temperatura desejada.

Para acessar a programação do controlador, pressione a tecla PGM, então aparecerá no display o valor da temperatura programada.

Pressionando novamente a tecla PGM aparecerá no display o tempo programado no timer.

Para alterar esses valores utilize as teclas e , e para sair dessas configurações basta teclar

6. Pressione o interruptor de ligação da lâmpada, deixando-o na posição “liga”.

7. A chama dos queimadores irá ligar e desligar automaticamente, mantendo sempre a temperatura programada.

8. Abra a porta e coloque os produtos a serem assados no forno, após feche a porta.

9. Pressione a tecla do vapor, se for o caso.

25. Falhas indicadas no Controlador Eletrônico

O controlador possui um sistema que monitora possíveis falhas.

Quando o controlador acusar alguma falha, ele identifica o erro, mostrando-o no display.

Quando isso ocorrer, desligue e ligue o forno novamente.

Se o erro se repetir, desligue o forno e leia as informações abaixo:

DISPLAY	DESCRIÇÃO
SEn CURt	O controlador detectou que o sensor de chama apresenta curto-circuito com o queimador. Verifique se o sensor de chama está encostando no queimador ou se existe algum ponto da fiação do sensor em curto-circuito com a estrutura do equipamento.
GAS FALH	O controlador esgotou as tentativas de acendimento programadas e não detectou a presença de chama no sensor de chama. Verifique a distância entre o sensor de chama e o queimador e se a chama está presente no sensor de chama.
tEr FALH	A controlador detectou falha no sensor de temperatura. Verifique se o sensor está devidamente conectado no controlador e se o sensor não está danificado.

26. Cozimento

Quando o forno atingir a temperatura desejada, proceda da seguinte maneira:

1. Abra a porta do forno. Neste instante, o interruptor de segurança, irá desligar automaticamente a turbina.
2. Colocar as esteiras com os pães e fechar a porta. Ao fechar a porta, a turbina ligará automaticamente.
3. Pressionar o botão "VAPOR". Neste instante a válvula solenoide abrirá dando passagem necessária de água no interior da câmara.
4. Programar no display o tempo de cozimento.
5. Aguardar o sinal sonoro emitido pelo sonorizador, que avisará o término do cozimento determinado no "timer".

27. Temperaturas

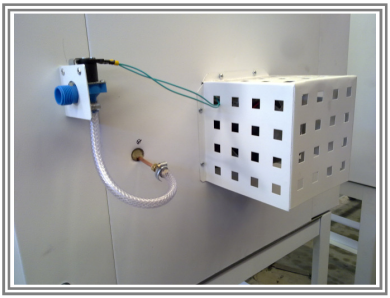
TIPO	Temperatura
Confeitaria:	120ºC a 180ºC
Pão doce	150ºC
Pão francês	180ºC

Atenção!
As temperaturas não devem ser superiores à especificadas, caso contrário o desempenho do forno poderá não atingir o resultado esperado.

Evite utilizar este forno em temperaturas superiores a 250 °C, pois isto poderá ocasionar mau funcionamento e diminuição na vida útil deste equipamento.

28. Cuidados na Operação

Certifique-se que a porta seja fechada firmemente girando a alça até o limite de seu curso.



Proteja de pancadas o gabinete do motor da turbina, localizado na traseira do forno.
Nunca cubra o mesmo, pois isto irá impedir a refrigeração danificando o motor

Após cada período de operação e desligamento do Forno:

- Desligue a alimentação de gás
- Aguarde o tempo suficiente para o resfriamento
- Faça uma limpeza retirando todos os resíduos de alimentos do interior do Forno.

Cuidado!
Superfícies aquecidas, podendo causar queimaduras.

Nunca utilize o Forno antes de certificar-se que as conexões das mangueiras de gás estejam corretamente fixadas e não haja vazamentos.

Após finalizar a etapa de trabalho e desligar o Forno, feche o registro de alimentação de gás.

Este equipamento não pode ser operado por Crianças.

Este equipamento foi projetado para ser usado exclusivamente para a preparação de alimentos.

Quando em funcionamento mantenha a sua churrasqueira com a porta fechada.

Cuidado, perigo de queimaduras! O As superfícies da Churrasqueira ficarão muito quentes durante a operação. Tome cuidado ao manusear.

Cuidado, perigo de curto-circuito!
Nunca deixe os cabos de ligação de outros aparelhos elétricos ficarem em contato com as superfícies deste equipamento, pois o isolamento dos cabos poderá derreter.

Cuidado!

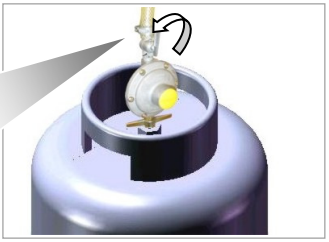
Sempre que o seu Forno não estiver em uso, e após finalizar cada turno de operação feche e mantenha assim os registros de alimentação de gás nos botijões, pois a pressão exercida e acumulada nas mangueiras poderá provocar acidentes graves.

29. Manutenção

Este Forno - **TOMASI** foi desenvolvido para operar com segurança, eficiência e longa vida útil.

No entanto, para garantir a durabilidade do seu equipamento e a segurança do operador alguns cuidados são necessários.

Para sua segurança, Mantenha o registro de alimentação de gás fechado quando o Forno não estiver em uso.



- Nunca limpe o vidro da porta com o Forno quente, pois isto poderá quebrá-lo.
- Não coloque este Forno em funcionamento se estiver em ambiente sem renovação de ar.
- Não coloque este Forno em funcionamento também se, alguma das tampas de proteção tiver sido retirada.

A hélice da turbina deve ser protegida de pancadas, pois isto provocará o desbalanceamento e danos ao motor.

Se a hélice for danificada, e ficar desbalanceada, não ligue antes de solucionar o problema, para evitar danos ao motor.

30. Limpeza

Atenção!

Antes de qualquer procedimento de limpeza ou manutenção desligue a alimentação de energia elétrica.

Mantenha os apoios das esteiras livres de impurezas

As superfícies internas e externas de vem ser limpas com água e sabão neutro

- Não utilize produtos químicos ou abrasivos na limpeza da estrutura do Forno.
- Não utilize jatos de água para limpar, pois isto irá danificar os Queimadores e o mecanismo de acionamento.

É muito importante que o seu Forno seja mantido sempre limpo, pois o acúmulo de bactérias pode gerar contaminação e comprometerá a qualidade dos seus produtos.

- ❒ **Limpeza Diária:**

Aplique Detergente neutro. Dilua em água morna, aplique com um pano macio, enxague com água e passe um pano macio imediatamente para secar.

CUIDADOS ESPECIAIS COM AS SUPERFÍCIES DE AÇO INOX

Não utilize produtos químicos ou abrasivos na limpeza de aço inox.

Ao limpar ou polir o produto não esfregue em movimentos circulares, pois pode causar manchas irreversíveis na superfície da chapa. sempre execute movimentos no sentido do escovamento do aço inox de maneira suave e uniforme.

Após o enxágüe as superfícies devem ser secadas imediatamente. A água contém minerais que mancham as chapas de inox de forma irreversível se este for aquecido molhado e houver evaporação.

Nunca utilize palha de aço para limpeza. O aço comum, quando em contato com o inox, principalmente se estiver úmido pode manchá-lo ou oxidá-lo.

31. Possíveis Avarias e Soluções

AVARIA	CAUSA	SOLUÇÃO
Queimadores não acendem	Falta de alimentação de Gás	Verifique o suprimento de Gás. Verifique se os Registros estão corretamente abertos.
	Sensor sujo ou mal posicionado	Solicitar serviço de Assistência Técnica
Queimadores acendem com chama baixa	Botijões com pouco gás	Substitua os botijões por outros abastecidos
Demora no aquecimento e cozimento	Botijões com pouco gás	Substitua os botijões por outros abastecidos
Demora no aquecimento e cozimento	Ajustes incorretos no controlador	Faça os ajustes corretos observando as instruções nas páginas 31 a 37.
Turbina não gira	Falta de alimentação elétrica	Verifique se os conectores de alimentação elétrica estão corretamente ligados.
	Motor danificado	Verifique as condições do motor e, se necessário substitua o mesmo. Observe que a cobertura do motor não deve ser submetida a pancadas, pois poderá ser deformada e avariar o motor. É necessário manter a ventilação nos orifícios da cobertura para não ocorrer aquecimento excessivo no motor.
Ruído excessivo e vibração ao ligar a turbina	Hélice desbalanceada	Providenciar o correto balanceamento.
Cheiro de fio queimado	Tensão incorreta	Desligue imediatamente e certifique-se que a tensão esteja correta: 127V ou 220V
Cheiro de gás	Vazamento de Gás	Desligue imediatamente os registros de alimentação e a válvula de gás, Faça uma checagem no sistema, pois deve haver vazamento em algum lugar.

Para soluções de avarias não descritas aqui ou não solucionadas, entre em contato com nosso

Serviço de Atendimento ao Cliente

SAC - Fone: (+54) 3213-8007

32. Garantia

A **MAX INDÚSTRIA METALÚRGICA LTDA**. Assegura aos proprietários de seus produtos, (03) três meses de garantia legal, mais (03) três meses de garantia extendida, contra qualquer defeito de material ou de fabricação que apresentar neste prazo, contado a partir da data de aquisição do primeiro comprador/consumidor, aquisição esta feita na própria empresa ou em seus revendedores.

A **MAX INDÚSTRIA METALÚRGICA LTDA**. Tem exclusividade em dar pareceres e não autoriza outras pessoas a julgar defeitos apresentados durante a vigência da garantia e restringe sua responsabilidade a substituição de peças defeituosas, desde que a critério de seu técnico credenciado se constate falha em condições normais de uso.

A mão de obra e a substituição de alguma peça com defeito de fabricação, em uso normal dos produtos, serão gratuitas dentro do período de garantia.

- **CONDIÇÕES GERAIS DE GARANTIA:**

A garantia fica extinta para os equipamentos eventualmente reparados, modificados ou simplesmente desmontados por terceiros, assim como para os equipamentos que houverem sido utilizados em desacordo com as especificações e orientação da fábrica.

- **Excluem-se da garantia:**

Instalação incorreta, Utilização fora das especificações do equipamento, Desgaste natural, Efeitos de corrosão, Possíveis quebras por quedas e fogo, vidros quebrados, Danos no Transporte não observados no momento do recebimento.

- **Fica extinta qualquer garantia:**

Pelo decurso do prazo de validade.

Pela não observância de qualquer uma das recomendações constantes neste TERMO DE GARANTIA.

Quando não for enviada à fábrica a 2ª via do cupom em anexo, devidamente preenchida, juntamente com a cópia da nota fiscal de venda.

Para qualquer demanda judicial fica eleito o foro da comarca de Caxias do Sul – RS, com renúncia a qualquer outro, por mais privilegiado que seja ou venha a ser.

MAX INDÚSTRIA METALÚRGICA LTDA.
Rodovia BR 116 km 153,2 No. 22.581
Fone (54) 3213.8000/3213-3122 Fax (54) 3213-8021
Bairro São Leopoldo CEP-95080-050 - Caxias do Sul -RS - BRASIL
http://www.tomasi.com.br
SAC - Fone: (+54) 3213-8007

Observações

Tomasi
Equipamentos Para Alimentação e Refrigeração

1ª VIA DO PROPRIETÁRIO
PREENCHER EM LETRA DE FÒRMA

PROPRIETÁRIO:_____
ENDEREÇO:_____
FONE:_____
CIDADE:_____ESTADO:_____
CNPJ:_____INSCR.EST:_____
NOTA FISCAL Nº_____DATA:_____
EQUIPAMENTO:_____
MODELO:_____
REVENDEDOR:_____
ENDEREÇO:_____
CEP:_____CIDADE:_____ESTADO:_____

_____
ASSINATURA E CARIMBO

Tomasi
Equipamentos Para Alimentação e Refrigeração

2ª VIA DO FABRICANTE
PREENCHER EM LETRA DE FÒRMA

PROPRIETÁRIO:_____
ENDEREÇO:_____
FONE:_____
CIDADE:_____ESTADO:_____
CNPJ:_____INSCR. EST:_____
NOTA FISCAL Nº_____DATA:_____
EQUIPAMENTO:_____
MODELO:_____
REVENDEDOR:_____
ENDEREÇO:_____
CEP:_____CIDADE:_____ESTADO:_____

_____
ASSINATURA E CARIMBO

REVENDEDOR:_____
ENDEREÇO:_____
VENDEDOR:_____
FONE:_____

Tomasi®

Equipamentos Para Alimentação e Refrigeração

Rodovia BR 116 km 153,2 Nº. 22.581
Fone: (54) 3213-8000 / 3213-3122
Fax: (54) 3213-8021
Bairro São Leopoldo - Caxias do Sul -RS - BRASIL
http://www.tomasi.com.br
max@tomasiequipamentos.com.br
SAC - Fone: (+54) 3213-8007

Edição - Outubro / 2013